COCINA EN CASA

Galletitas saladas de queso

Fuente: wintermonroe y saposyprincesas.elmundo.es

Esta receta es perfecta para que cocinar sea como un juego muy divertido y, a la vez, un aprendizaje. Puedes elegir la forma que quieras para las galletas. Hemos elegido un utilizado un cortapastas de estrella, pero podéis usar otros de flor, de corazón, de animales… ¡o todos a la vez!



Ingredientes:

* 1 ⅓ taza de harina de trigo
* 1 cucharadita de sal
* ½ cucharadita de ajo en polvo
* ½ cucharadita de cebolla en polvo
* 6 cucharadas de mantequilla sin sal, cortada en cubitos
* 200 g de queso cheddar rallado
* 2 yemas de huevo

Preparación:

* Mezcla la harina con la sal, el ajo y la cebolla en polvo en un cuenco. Añade la mantequilla y mezcla hasta integrarla. Incorpora las yemas de huevo y 2 cucharadas de agua fría, y sigue mezclando.
* Agrega el queso y amasa con las manos hasta obtener una pasta elástica. Divídela por la mitad, forma dos bolas, reserva una en la nevera envuelta en film transparente.
* Pon la otra entre dos hojas de papel de horno y estírala con el rodillo hasta obtener una plancha de unos dos milímetros de grosor.
* Despega el papel superior y corta la masa con un cortapastas con forma de estrella. Ponlas en la placa del horno forrada con papel vegetal, separadas entre sí. Déjalas en la nevera treinta minutos.
* Procede igual con la bola de masa que habías reservado en la nevera. Precalienta el horno a 180°C.
* Cuece las estrellas de queso en el horno, en dos tandas, unos veinte minutos, hasta que estén doraditas. Puedes servirlas calientes o frías.